



tungsstelle für Frauen und Familien: Infotelefon 913750 täglich ab 8.30 Uhr, Mo. bis Do. bis 16.30 Uhr und Fr. bis 13 Uhr oder über www.skf-karlsruhe.de.

El-dro-ST e.V. Selbsthilfegruppe für Eltern und Angehörige von drogengefährdeten und -abhängigen sowie alkoholabhängigen Kindern, Informationen siehe www.eldrost.de oder Telefon 07232 3134521.

Diakonisches Werk: Beratung und Hilfe, Mail an info@dw-karlsruhe.de oder unter www.dw-karlsruhe.de.

„Nachbarschaftshilfe Sonnenblume“: Unterstützung im Alltag, Telefon 0176 71769187 oder 60995064.

Quartiersmanagement Daxlanden, Caritasverband Karlsruhe: Telefonisches Gesprächsangebot zur Beratung und Unterstützung, Mo. bis Fr. von 9 bis 12 Uhr, Telefon 82487150.

Notdienste

Namen und Adressen der diensthabenden Apotheken finden Sie unter www.lak-bw.de oder können auch unter der kostenfreien Festnetznummer 0800 0022833 oder unter der aus allen Mobilfunknetzen erreichbaren Rufnummer 22833 (Kosten max. 69 ct/Min) erfragt werden.

Bestattungen

Am Mittwoch, 22. Januar
Hauptfriedhof, Große Kapelle: 11.00 Uhr, Kille, Ingeborg geb. Roster, 93 Jahre, gest. 10.01.2025. - 13.00 Uhr, Hünerfauth, Helmut, 84 Jahre, gest. 02.01.2025.

Neureut Hauptfriedhof: 14.00 Uhr, Anspieler, Gabriele geb. Walter, 65 Jahre, gest. 02.01.2025. - 14.00 Uhr, Eichsteller, Gerhard, 85 Jahre, gest. 24.12.2024.

Grötzingen: 14.00 Uhr, Wagner, Eleonore geb. Ludwig, 87 Jahre, gest. 30.12.2024.

Dieses Produkt landet am häufigsten in der Tonne

Bei einem Aktionstag beleuchtet das deutsch-französische Zentrum das Thema Lebensmittelverschwendung

Von Viola Gassenschmidt

Karlsruhe. „Essen ist zu einem Wegwerfprodukt geworden“, sagt der französische Soziologe Eric Birlouez. Er ist einer der Redner beim „Fest der Reste“, einem deutsch-französischen Aktionstag zum Thema Lebensmittelverschwendung. Gut 40 Gäste sind am Sonntag zu der Veranstaltung gekommen, die von der in Karlsruhe ansässigen binationalen Stiftung „Centre Culturel Franco-Allemand“ veranstaltet wurde.

In zwei Sprachen und mit den Perspektiven aus Deutschland und Frankreich nimmt der Aktionstag das Thema Lebensmittelverschwendung unter die Lupe. Laut Statistischem Bundesamt landen in Deutschland jährlich elf Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll. 58 Prozent davon werden in Privathaushalten weggeworfen. Das entspricht 76 Kilogramm pro Person jährlich.

Es fehle die Wertschätzung für das Nahrungsmittel, so Birlouez. Denn seit den 1950er und 1960er Jahren seien Lebensmittel zu einer verschwendbaren Selbstverständlichkeit geworden. Schlechte Einkaufsplanung, die Verlockung durch Sonderangebote oder ein falsches Verständnis des Mindesthaltbarkeitsdatums nennt der Soziologe als Gründe dafür, warum so viel Essbares in der Tonne landen.

Doch nicht nur in Privathaushalten, sondern auch im Einzelhandel enden viele Lebensmittel im Müll. Frank Bowinkelmann, Mitgründer der Initiative Foodsharing, macht darauf aufmerksam, dass es für Supermärkte immer noch bil-

liger sei, Produkte wegzuerwerfen, als es an die Tafeln oder andere gemeinnützige Institutionen weiterzugeben.

Anders ist das in Frankreich. Hier gibt es seit 2016 ein Gesetz, das große Supermärkte verpflichtet, übrig gebliebene Lebensmittel zu spenden. Für jede Spen-

de gibt es zudem Steuererleichterungen für die Händler. Sowohl Bowinkelmann als auch die Agrarbiologin Sandra Schmidt begrüßen diese Maßnahme.

Susanne Seeber, die als Gast zu der Veranstaltung gekommen ist, freut sich über die vielfältigen Einblicke zum Thema.

„Es ist toll, dass dieses wichtige Thema in dieser Tiefe aufgegriffen wird“, sagt sie. In Karlsruhe versucht das von Schmidt geleitete Projekt „KA.Wert“, Gastronomen für das Thema zu sensibilisieren und sie mit Produzenten aus der Region zu vernetzen. Privatpersonen können durch das Mitwirken bei Foodsharing selbst Lebensmittel retten oder sich bei Tafeln gegen Verschwendung engagieren.

Neben den inhaltlichen Beiträgen wird das Thema an diesem Tag auch künstlerisch behandelt. Die Künstlerin Sonia Verguet hat eine Ausstellung zum Thema konzipiert, die zum Nachdenken und

„

Essen ist zu einem Wegwerfprodukt geworden.

Eric Birlouez
Soziologe

zum Austausch anregen soll. Auch das Mittagessen passt ins Gesamtkonzept: Von der Bier-Brot-Suppe über Semmelknödel und Eis aus Röstbrot dreht sich alles um Brot – denn das ist das Lebensmittel, das am meisten verschwendet werde, betont Marlène Rigler, die das deutsch-französische Zentrum leitet.

Die Veranstaltung, die durch die Baden-Württemberg-Stiftung und den deutsch-französischen Bürgerfonds gefördert wurde, ist der Auftakt zu einer Reihe von Veranstaltungen zum Thema Lebensmittelverschwendung.



Beim Fest der Reste tauschen sich Generalkonsul Gael de Maisonnewe, Bürgermeisterin Bettina Lisbach, Foodsharing-Initiator Frank Bowinkelmann und Marlène Rigler, Leiterin des deutsch-französischen Zentrums, (von links) aus. Foto: Jörg Donecker